

J. L. PEREZ DE CASTRO

El aguardiente de madroños en Villayón (Asturias)

HOMENAJE A VICENTE GARCIA DE DIEGO



MADRID
1976

El aguardiente de madroños en Villayón (Asturias)

por

J. L. PEREZ DE CASTRO



PUBLICADO EN LA «REVISTA DE DIALECTOLOGIA Y TRADICIONES POPULARES»
TOMO XXXII (1976), CUADERNOS 1.º 2.º 3.º Y 4.º



M A D R I D

TALLERES GRÁFICOS VDA. DE C. BERMEJO
J. GARCÍA MORATO, 122.—TELÉF. 233 09 16

1 9 7 6

El aguardiente de madroños en Villayón (Asturias)

JUSTIFICACIÓN

El tema de las bebidas de fabricación casera todavía no ha sido tratado en el folklore asturiano y apenas si en el nacional. Y es indudable que, no sólo por su primitiva antigüedad y por sus efectos estimulantes y médico-populares, sino también por todo el proceso y útiles que intervienen en su fabricación, tiene un extraordinario interés etnográfico y folklórico. Como afirmó a este respecto Alfredo da Silva, por un lado constituye «um elemento de grande importancia no estudo da cultura material e espiritual de um povo», y por otro, porque «nao concebo o desenvolvimento de uma sociedade, se nao forem sentidos, amparados, estudados todos os detalhes dos elementos que a compoem»¹.

Alejandro Casona comprendió esta realidad de la fabricación casera de licores como belleza vital y pujanza humana de Asturias, y fue uno de los ingredientes que utilizó para el *clímax* en sus obras².

Por ello, y hoy simplemente como introito al tema, facilitamos los presentes datos, recogidos en 1956 en Villayón, parroquia de montaña sudoccidental del concejo de Navia. Conocemos también la práctica de la fabricación casera de aguardiente licuado en Berbeguera —donde abundan mucho los madroñeros—, Illaso, Laredo, Busmargalí, Illano y otros lugares de Asturias.

LA PLANTA Y SUS NOMBRES

El madroñero, tipificado científicamente como *Arbustus Unedo*, es un arbusto ericáceo de tronco grueso y copa abundante, con ramas oscuras y menudas, de hojas lanceoladas, aserradas y coriáceas, que

¹ ALFREDO DA SILVA, *O Alambique*: «Boletim da Comissão Catarinense de folklore», ano XIV, núm. 27/28, janeiro 1962-1963, pp. 29 y 30.

² VICTORIANO RIVAS ANDRÉ, S. J., *Poesía y Angustia en el teatro de Casona*: «Boletín del Instituto de Estudios Asturianos» (Oviedo 1966), núm. 57, pp. 26 y 27.

produce flores blanquecinas o sonrosadas y un fruto esférico —el madroño—, comestible, de color rojo cuando está maduro y del tamaño aproximado de una cereza.

En Asturias, su nomenclatura es muy limitada. En el área del gallego-asturiano se denomina a la planta *aloriqueira*, y a su fruto, *alorico*³. En el resto de los bables aparece con el de *borrachinal* la planta, y *borrachín* el fruto⁴, voz con la que también se designa en algunas áreas dialectales al «bizcocho borracho»⁵. Ambos nombres y sus derivados tienen inmediato origen en el efecto del fruto, ya que *alloriar* significa en bable «marear, atontecer, aturdir»; y *borrachín* es ya palabra por sí sola bien expresiva.

En el bable occidental, *borrachinal* alterna con *arbedeiro* para el árbol, en Navia, Busbargalí y Cabanín; y *muédrano* para el fruto⁶. En Villayón recogimos *arbedeiro* para la planta y madroño para su fruto. En Illano oímos *hervido*, que, como *arbedeiro* y el español hervido, alude al proceso de fermentado, picado o al sabor almibarado del fruto.

El madroñero es en Villayón planta silvestre, muy abundante, cuyo fruto se respeta como de propiedad particular si nace en finca de dominio privado, y del primero que la recoja cuando crece en terreno comunal.

La recolección se efectúa a principios de octubre en cestas, para llevarlo a la maceración, y por gente joven del sexo masculino, ya que es tarea un tanto dura, debido a que algunos arbustos llegan a

³ B. ACEVEDO y M. FERNÁNDEZ, *Vocabulario del bable de occidente* (Madrid 1932), p. 10; localiza *alorico* sólo en Vega de Ribadeo, y en Navia y Coaña ya *borrachino* (p. 37). En Villayón hemos encontrado las dos voces citadas en el texto.

⁴ El madroñero como *borrachinal*, en Somiedo, y *borrachineiro* en Besuyo, los registró L. RODRÍGUEZ CASTELLANO, *Contribución al vocabulario del bable occidental* (Oviedo 1957), p. 39. *Borrachinal* como fruto lo recogió JOSEFINA MARTÍNEZ ALVAREZ, *Bable y castellano en el concejo de Oviedo* (Oviedo 1968), p. 164.

El fruto como *borrachín* aparece ya en APOLINAR RATO y HEVIA, *Vocabulario de las palabras y frases bables que se hablaron antiguamente y de las que hoy se hablan en el Principado de Asturias* (Madrid 1892), p. 24. Lo incluye también MODESTO GONZÁLEZ COBAS, *El habla de Luarca* (Luarca 1964), p. 19.

⁵ MARÍA JOSEFA CANELLADA, *El bable de Cabranes* (Madrid 1944), p. 124; JOSEFINA MARTÍNEZ ALVAREZ, o. c., p. 164; y DAVID PÉREZ-SIERRA GONZÁLEZ, *Vocabulario Candasin* (Gijón 1973), p. 27.

Como otra variedad de postre, lo registra GLORIA AVELLÓ CASIELLES, *Estudio comparativo del vocabulario del Concejo de Pravia: «Archivum»* (Oviedo 1969), tomo XIX, p. 362.

⁶ LORENZO R. CASTELLANO, o. c., pp. 38 y 41.

alcanzar varios metros de altura y la frondosidad de sus ramas dificulta el trepar por ellos para recoger el fruto.

LA FERMENTACIÓN

Después de recolectados, los madroños se depositan en una cuba denominada *trillón*⁷, en donde se dejan bien tapados para que vayan fermentando —*cozer, cociendo*⁸— durante un par de meses. Y cuando ya están maduros, los pisan o machacan.

El pisado se realiza mediante un *pisón* o mazo en forma de «T» invertida, hasta lograr una papilla que se denomina *bagayo*⁹, y se deja fermentar durante varios días. Desde entonces y hasta que llegue el momento de su empleo, habrá que pisar el *bagayo*, sucesivamente, y al menos una vez por día, para que no se pierda.

Para conocer cuándo se completó el ciclo de la fermentación, se acerca a esa pasta, sobre la vasija, un fósforo encendido, de manera que, si éste se apaga, es que el proceso de maceración continúa y aún no contiene alcohol suficiente. Por el contrario, si sigue encendido, es que ya fermentó bastante. La riqueza en alcohol se calcula por el tiempo y la llama del fósforo.

Con dicho preparado ya están los madroños en condiciones de que se pueda comenzar la fabricación del aguardiente propiamente dicho.

EL ALAMBIQUE

Para la obtención del licor se utiliza un alambique de fabricación popular, compuesto por dos recipientes o *caldeiras*. Una grande o inferior, con capacidad para unos treinta litros, y que ha de ser necesariamente de cobre. Y otra más pequeña o superior, también de cobre, aunque en algunas áreas, como en el Brasil¹⁰, suele ser de barro o de cerámica. Esta última encaja sobrepuesta a la anterior, de modo que el conjunto forma el alambique, que para evitar descripciones reproducimos esquemáticamente en una lámina.

El tipo de alambique propio de Villayón, que reproducimos en la

⁷ Con este nombre se denomina en Soto de la Barca la cuba grande donde se pisa la uva, según Rodríguez Castellano (o. c., p. 481).

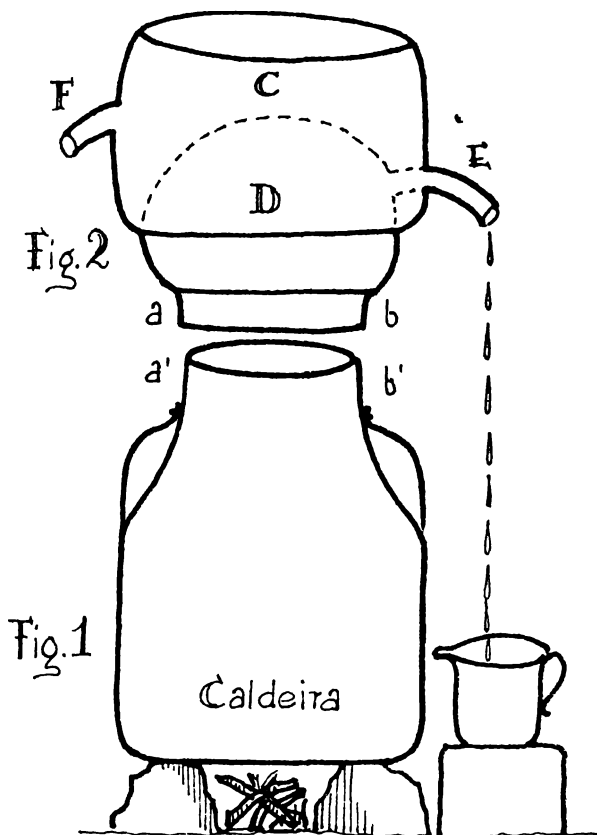
⁸ L. RODRÍGUEZ CASTELLANO, o. c., p. 375.

⁹ Id., ibíd., p. 374.

¹⁰ ALFREDO DA SILVA, o. c., p. 43.

lámina, es muy similar y técnicamente igual a otros conocidos ¹¹; pero es más completo que éstos.

Alfredo da Silva recogió en el Brasil una curiosa leyenda popular sobre el origen del alambique ¹².



Esquema del alambique en funcionamiento.

Por su valor adquisitivo y por su función, el alambique es un utensilio muy apreciado aun en las particiones de herencias.

No suele existir uno en cada casa, sino en aquellas más acomodadas, de las que lo usan las demás para destilar su cosecha de madroños. Pues, en Villayón, cada vecino destila el suyo, aunque venga ayudado por otros; pero no existe el oficio de destilador, ni me han infor-

¹¹ Cf. A. DA SILVA, o. c., p. 43. y XAQUÍN LORENZO, o. c., p. 242, fig. 182.

¹² A. DA SILVA, o. c., p. 47.

mado de la presencia de algún *poteiro* o *alquitareiro* ambulante, que venga por los pueblos en Navidad, con el alambique al hombro, para hacer el aguardiente; oficio registrado, sin embargo, en Galicia¹³. A Mieres iban algunos de la Liébana a hacer el aguardiente, y no querían andar por los caminos porque la Guardia civil les quitaba los alambiques y los prendían, si no acreditaban haber pagado el impuesto por la renta de alcoholes.

LA LICUACIÓN

Previamente se preparan dos piedras grandes con la separación conveniente a manera de hogar, para poder encender en medio de ellas el fuego. Para éste se utiliza leña bien seca, de cualquier clase, aunque es preferible la de *carbayo* o roble y abedul, hecha en astillas muy finas para que dé poco humo y poca llama, a fin de que no se quemé la pasta o *bagayo*.

Encima de dichas piedras se coloca luego la caldera inferior (fig. 1), llena hasta una tercera parte con unos diez litros de agua, y el resto con la pasta fermentada, que se saca directamente de la tinaja que la contiene, situada próxima al alambique. En Galicia, según Xaquín Lorenzo (o. c.), se colocan mitad y mitad, y, para que no se pegue la pasta al fondo de la caldera, se le interpone un poco de paja.

El fuego ha de mantenerse intenso, para que se caliente pronto el contenido de la caldera; pero a la vez continuo, para que conserve una temperatura constante la pasta, la cual se va revolviendo con una pala de madera, con la espátula de cobre o forrada de este metal, ininterrumpidamente, hasta que se mezclan bien el agua y el *bagayo* de los madroños.

Cuando la mezcla ya se logró y está a punto de hervir, se acopla a la caldera inferior el recipiente superior (fig. 2), de modo que *a*) y *b*) ajusten sobre *a'*) y *b'*) perfectamente, y de no ser así, deben rejuntarse y precintarse con masa de harina de maíz.

Entonces se llena el espacio C de dicho recipiente superior con agua fría, y, merced a este enfriamiento, el vapor que sale de la caldera propiamente dicha se condensa en el espacio D del recipiente superior, saliendo ya licuado el aguardiente por el orificio del caño E a una vasija colocada al efecto debajo de dicho conducto. Según la

¹³ XAQUÍN LORENZO FERNÁNDEZ, *Etnografía. Cultura material: «Historia da Galiza»*, vol. II, 2.ª parte (Buenos Aires 1962), p. 241. Y J. M. VÁZQUEZ VARELA, *Aguardente*, en la «Gran Enciclopedia Gallega», III, 15.

cantidad del líquido que sale destilado, se sabe cómo hay que ir regulando el atizado del fuego.

El vapor que se desprende de los madroños va calentando el agua de refrigeración contenida en el espacio C, y cuando ya está tan caliente que se ve que no cumple su misión, se vacía sacando el tapón del orificio F, y de ella se aprovecha un litro para añadir a la caldera inferior (fig. 1). Se tapa de nuevo el orificio F y se repone otra agua fría en el espacio C, para continuar la destilación. Dicho cambio de aguas se efectúa hasta tres veces sucesivamente.

El aguardiente que sale de la primera licuación suele ser de unos 40 grados, y se comprueba derramando un poco sobre el fuego para ver cómo arde. Este es el alcoholómetro más perfecto que utilizan. El aguardiente obtenido en las otras dos ebulliciones es ya de menor graduación y se guarda en garrafas aparte.

La cantidad de aguardiente obtenida en cada destilación depende, más que de la cantidad de *bagayo*, del grado de madurez que tuviesen los madroños.

El día que se va a realizar la licuación se pasa aviso a las casas de algunos vecinos más allegados, para que los hombres de aquéllas acudan a probarlo y opinen sobre la calidad del licor obtenido, a la vez que ayudan en la tarea acarreando leña y reponiendo las vasijas del agua o las del licor.

Es frecuente que algunos salgan de la reunión ebrios, pues no es difícil que entre la tertulia y el trabajo se tomen 8 ó 10 copas, que, como el aguardiente suele estar todavía algo caliente, son de mayor efecto de lo normal.

Es costumbre regalar una botella a las amistades que no lo fabrican, por ser obsequio muy estimado.

APLICACIONES Y VARIEDADES

El aguardiente se conserva en garrafas o botellas, y se usa para convidar con unas copas después del café cuando hay algún invitado y el día de la fiesta del lugar, pues se le da mayor mérito que a otra bebida comprada, por lo que es también complemento obligado de ciertas conmemoraciones familiares.

Así, en Cabrales, es costumbre sponsalicia que el padrino de la boda convide a los presentes, en especial a los niños, a tomar el aguar-

diente. Y para que el padrino no se olvide de este rito, se lo recuerdan cantándole cuartetos como la siguiente:

«Señor
 Como lo ve toa la xenti
 ñon salirá de ca'l cura
 en sin paga'l aguardienti»¹⁴.

Se utiliza también como medicina anticatarral y eficaz remedio para combatir el frío del invierno¹⁵.

Cuando se fabrica poca cantidad, se embotella y lacra con cera, para conservarlo y utilizarlo sólo en caso de enfermedad, ya que no se suele fabricar todos los años. Si, por el contrario, la gran cosecha de madroños permite obtener una cantidad copiosa —hubo años de pasar de 100 litros algunas casas—, entonces se vende.

Si en épocas pasadas se hacía en Villayón mucho aguardiente, hoy ya, por el contrario, apenas si se fabrica. Y algunas familias ya vendieron a los anticuarios el alambique, pues viene siendo muy buscado y bien pagado como pieza decorativa.

Al lado de este aguardiente macho, por licuación, realizado por los hombres, existe toda una serie de licores caseros obtenidos por maceración de hierbas o frutas (cáscara de naranja amarga, canela en rama, esencia de romero, etc.), cuya elaboración está sólo a cargo de las mujeres. Xaquín Lorenzo¹⁶ recoge las distintas variedades y fórmulas que para su obtención se emplean en Galicia, y que son muy similares en casi todas las áreas peninsulares en cuanto a su procedimiento.

De todos ellos, el único que sigue todavía con gran pujanza y vigor, realizándose en casi todas las casas de la aldea y aun en las villas asturianas, es el licor de guindas, citado por Casona en *La Dama del alba* (acto I), y el cual concentra aún en todos sus aromas la áurea tradición de aquella honesta cortesía del convite casero, lamentablemente en trance de desaparición.

J. L. PÉREZ DE CASTRO

¹⁴ JESÚS ALVAREZ FERNÁNDEZ CAÑEDO. *El habla y la cultura popular de Cabrales* (Madrid 1963). p. 80.

¹⁵ Sobre sus varias cualidades y usos en Galicia, véase A. FRAGUAS FRAGUAS, *Aguardiente*, en la «Gran Enciclopedia Gallega», III, pp. 14 y 15. Castillo de Lucas (*Folkmedicina* [Madrid 1958], pp. 316-319) recoge la de su aplicación para «matar el gusanillo» o «matar o bicho», que se usa y dice en Portugal (cf. J. A. PIRES DE LIMA, *As bebidas alcoolicas no folclore*: RDTP [Madrid 1950], VI, c. 2, pp. 183 y 184). En Asturias registramos en Mieres la tradición de «matar el bicho», pero no con aguardiente, sino con caña, porque lo mata más que el aguardiente.

¹⁶ X. LORENZO, o. c., p. 243.

